

07/2013

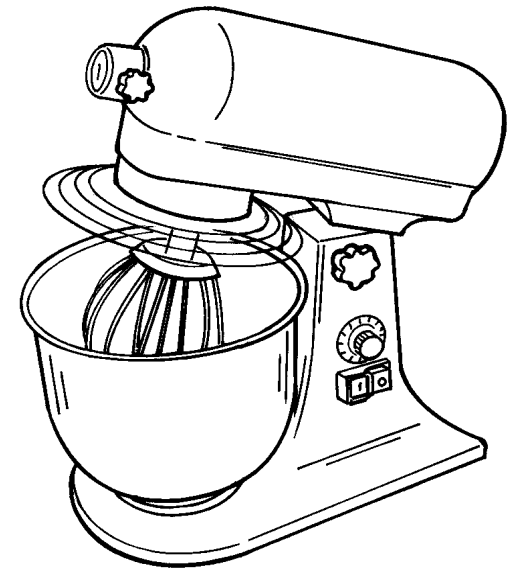
# Mod: BTM-7S/N

Production code: 60300752



**Diamond**  
catering equipment

**РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ И  
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ**



**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР 7Л**

## **ВВЕДЕНИЕ**

- Настоящее руководство составлено для предоставления **клиенту** всех сведений о машине и о связанных с ней нормах, а также инструкций по применению и техобслуживанию, что позволяют наилучшим образом эксплуатировать прибор и сохранять его эффективность длительное время.
- Настоящее руководство должно передаваться лицам, ответственным за применение машины и ее периодическое обслуживание.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ГЛАВ**

<b>ГЛ. 1 - СВЕДЕНИЯ О МАШИНЕ</b>	стр. 4
1.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	
1.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА НА МАШИНЕ	
1.2.1 - механические защиты	
1.2.2 - электрические защиты	
1.3 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ	
1.3.1 - общее описание	
1.3.2 - конструкционные характеристики	
1.3.3 - состав машины	
<b>ГЛ. 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	стр. 7
2.1 - РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...	
<b>ГЛ. 3 - ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ</b>	стр. 8
3.1 - ОТПРАВКА МАШИНЫ	
3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	
<b>ГЛ. 4 - УСТАНОВКА</b>	стр. 9
4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ	
4.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ МОНОФАЗА	
4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	
4.3.1 - Схема электрической системы	
4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ	
<b>ГЛ. 5 - ПРИМЕНЕНИЕ МАШИНЫ</b>	стр. 11
5.1 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ	
5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА	

<b>ГЛ. 6 - ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА</b>	стр. 12
6.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
6.2 - ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПО ОЧИСТКЕ МАШИНЫ	
6.2.1 - очистка инструментов и дежи	
6.2.2 - общая очистка	
<b>ГЛ. 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	стр. 14
7.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
7.2 - ШНУР ПИТАНИЯ	
7.3 - НОЖИ	
<b>ГЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ</b>	стр. 14
8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	
8.2 - УТИЛИЗАЦИЯ	
8.3 - РАЕЕ Отходы электрического и электронного оборудования	

## ГЛ. 1 - СВЕДЕНИЯ О МАШИНЕ

### 1.1 - ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор должен применяться только обученным персоналом, который должен хорошо знать меры по технике безопасности из настоящего руководства.
- Если выполняется ротация персонала, принять меры по его своевременному обучению.
- Перед выполнением любой операции по очистке или техобслуживанию отключить машину от сети электрического питания.
- Во время выполнения работ по техобслуживанию или очистке машины (со снятыми защитами) тщательно оценить остаточные риски.
- Во время техобслуживания или очистки концентрироваться на текущих действиях.
- Регулярно проверять состояние шнура питания. Поврежденный или неисправный шнур представляет серьезную опасность электрического характера.
- Если в приборе имеется неисправность, рекомендуется не пользоваться им и не стараться его отремонтировать. Обратиться в сервисный центр.
- Не использовать прибор для замороженных продуктов, продуктов с костями или непищевых продуктов.
- Не пытаться опускать руки или другие предметы в дежу, когда машина находится в работе.
- Производитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:
  - ⇒ вмешательства в машину со стороны неавторизованного персонала;
  - ⇒ замена компонентов на другие не оригинальные;
  - ⇒ **тщательно** не соблюдаются инструкции из настоящего руководства;
  - ⇒ поверхности машины обрабатываются неподходящими продуктами.

### 1.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА НА МАШИНЕ

#### 1.2.1 - механические защиты

В отношении защит механического характера машина отвечает положениям директив ЕЭС 2006/42.

#### 1.2.2 - электрические защиты

В отношении защит электрического характера машина отвечает положениям директив ЕЭС 2006/95, 2004/108.

На машине предусмотрен микровыключатель, который вызывает ее остановку в случае подъема верхней головки (см. рис. n°1);

Несмотря на оснащение прибора согласно требованиям норм электрическими и механическими защитами (как на этапе работы, так и на этапе техобслуживания), существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые полностью не устранены и приводятся в настоящем руководстве под надписью **ВНИМАНИЕ**. Они касаются опасности ударов во время очистки

машины и комплектующих.

### 1.3 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

#### 1.3.1 - общее описание

Планетарный миксер разработан и выполнен нашей компанией с целью гомогенизации, эмульсификации, взбивания пищевых продуктов типа яиц, муки, сливок и других не особо твердых и насыщенных. Прибор обеспечивает:

- максимальную безопасность в применении, очистке и техобслуживании;
- максимальную гигиену благодаря тщательному подбору материалов, что соприкасаются с пищевыми продуктами и за счет устранения острых выступов в частях машины, что соприкасаются с продуктом, для обеспечения простой и полной очистки и легкости демонтажа;
- максимальный выход;
- прочность и устойчивость всех компонентов;
- максимальную бесшумность;
- большую маневренность.

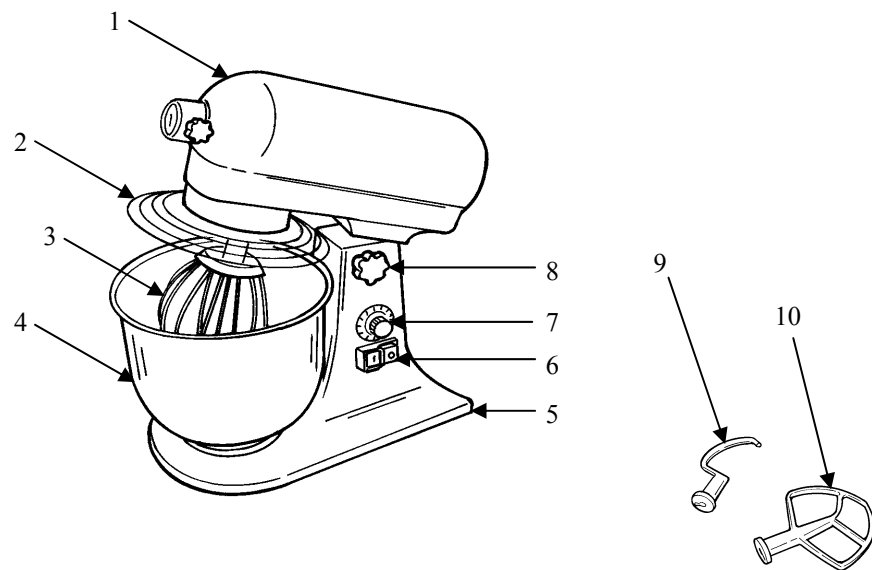
#### 1.3.2 - конструкционные характеристики

Планетарный миксер выполнен из следующих материалов:

- корпус из окрашенного алюминия;
- легко снимающаяся дежа из нержавеющей стали;
- инструменты из нержавеющей стали и алюминия;
- защитная решетка из хромированной стали.

### 1.3.3 - состав машины

рис. п°1 - Общий вид машины



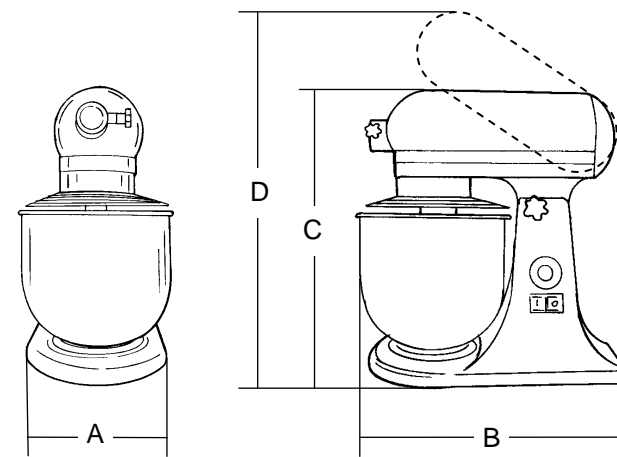
#### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- |   |                  |    |                           |
|---|------------------|----|---------------------------|
| 1 | Верхняя головка  | 6  | Выключатель 0/1           |
| 2 | Защитная решетка | 7  | Преобразователь скорости  |
| 3 | Венчик           | 8  | Рукоятка фиксации головки |
| 4 | Дежа             | 9  | Спираль                   |
| 5 | Основание        | 10 | Лопатка                   |

## ГЛ. 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 2.1 - РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

рис. п°2 - Габаритные размеры



Модель	Ед. изм.	7 л
Ширина А	мм	240
Глубина В	мм	410
Высота С	мм	425
Макс. высота D	мм	540
Объем дежи	л	7
Обороты венчика	об/мин	75 - 660
Двигатель	Вт	280
Питание		230 В/50 Гц
Вес нетто	кг	18
Степень шумности	дБ	≤ 70

**ВНИМАНИЕ:** Электрические характеристики, на которые рассчитана машина, указаны на табличке сзади машины. Перед выполнением подключения см. **4.2 электрическое подключение.**

### ГЛ. 3 - ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ

#### 3.1 - ОТПРАВКА МАШИНЫ (см. рис. n°3)

Планетарный миксер отправляется с нашего склада тщательно упакованным. Упаковка состоит из: а) наружный короб из прочного картона;

- б) машина;
- в) настоящее руководство;
- г) сертификат соответствия СЕ.

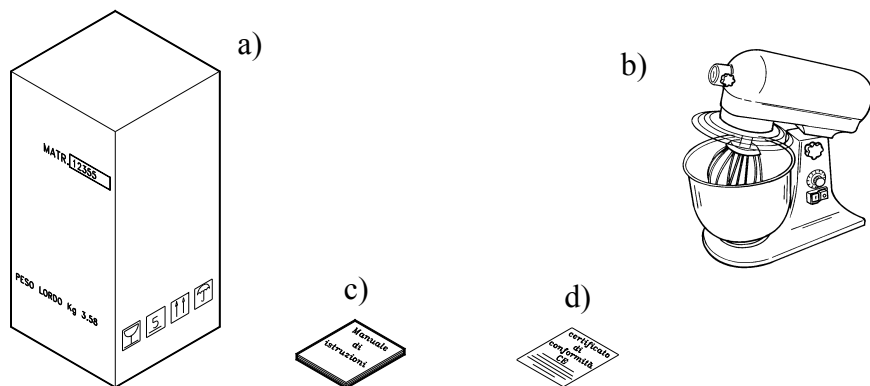


рис. n°3 - Описание упаковки

#### 3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

При получении груза, если он не имеет внешних повреждений, выполнить его открытие и проверить комплектность материала (см. рис. n°3). Если в момент получения груз имеет видимые повреждения от ударов или падений, необходимо указать курьеру на ущерб и в течение 3-х дней с даты доставки, обозначенной на документах, составить точный отчет о возможном ущербе. **Не переворачивать упаковку!!** При перемещении убедиться, что упаковка прочно берется за 4 основные точки (параллельно полу).

#### 3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, пластиковая лента) приравниваются к твердым бытовым отходам, поэтому они могут без проблем подвергаться утилизации.

Если машина устанавливается в странах с особыми нормами, утилизировать упаковку согласно предусмотренному по действующим нормам.

### ГЛ. 4 - УСТАНОВКА

#### 4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ

Поверхность, на которой размещается машина, должна учитывать опорные размеры, указанные в таблице (см. гл. 2), и иметь достаточную ширину, быть хорошо уравновешенной, сухой, ровной, прочной, стабильной.

Также машина должна размещаться в помещении с максимальной влажностью 75% без содержания солей и диапазоном температуры от +5°C до +35°C; в любом случае, в таких помещениях, которые не ведут к неисправности машины.

#### 4.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ МОНОФАЗА

Машина оснащена шнуром питания сечения 3x1,5 мм<sup>2</sup>, длиной 1,5 м и вилкой "SHUKO".

Подключить машину 230 Вольт 50 Гц с установкой магнитотермического дифференциального выключателя 10А, Δ I = 0.03А. Убедиться, что система заземления идеально функционирует.

Проверить, чтобы данные на паспортной табличке (рис. n°4) соответствовали данным в накладных и сопроводительных документах.

Mod.	_____	_____	_____	_____		
Matr.	_____	_____	_____	Watt.		
	H.p.	_____	A.	_____	Hz.	
○	_____	~	Volts.	_____	Kg.	○
Anno	_____	_____	_____	_____		

рис. n°4 - Паспортная табличка - паспортный номер

### 4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

#### 4.3.1 - Схема электрической системы

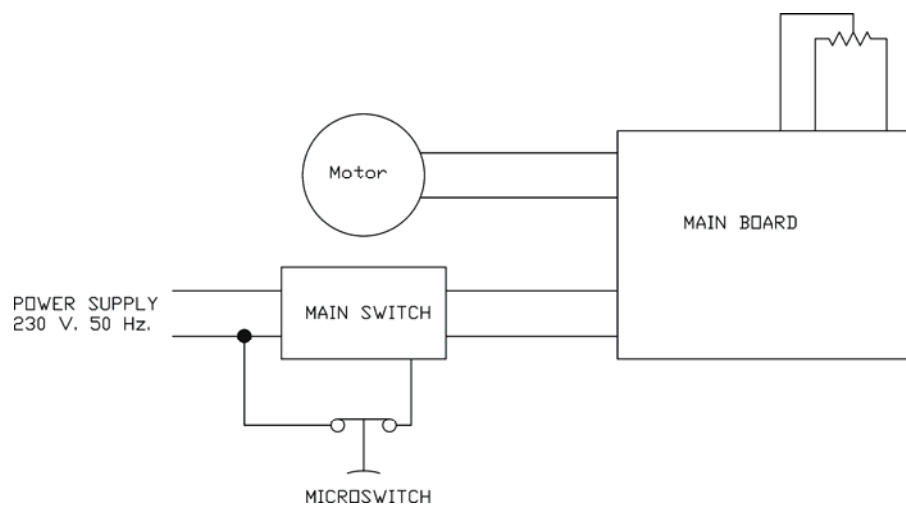


рис. n°5 - Электрическая схема

#### 4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ (рис. n°1)

Перед выполнением испытания прибора убедиться, что:

- рабочая дежа (рис. n°1 - поз.4) хорошо установлена на месте;
- инструмент (рис. n°1 - поз.3) хорошо установлен;
- внутри дежи отсутствуют незакрепленные комплектующие (рис. n°1 - поз.4);
- решетка (рис. n°1 - поз.2) представляет адекватную защиту в рабочей зоне.

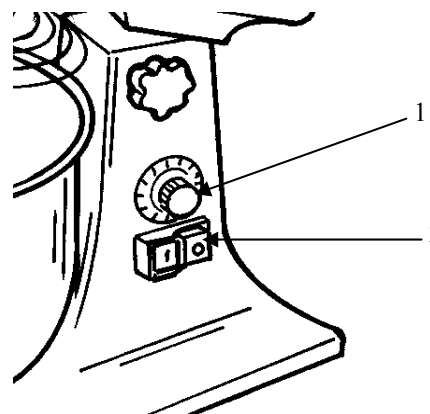
Порядок действий следующий:

1. Включить планетарный миксер нажатием кнопки “Г”, затем нажать кнопку “0”.
2. Проверить вращение инструмента и изменить скорость поворотом рукоятки преобразователя (рис. n°6 - поз.1).
3. Убедиться, что при поднятии головки (рис. n°1 - поз.1) прибор прекращает работу.

### ГЛ. 5 - ПРИМЕНЕНИЕ МАШИНЫ

#### 5.1 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Органы управления находятся на корпусе машины, как представлено на следующем рисунке.



1 - преобразователь скорости  
2 - выключатель 0/1

рис. n°6 - Положение команд

#### 5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

Обрабатываемый продукт загружается в дежу только при выключенном двигателе. Обращать внимание на инструмент.

**N.B.:** Не закладывать твердые продукты!  
Возможные добавки в процессе работы следует выполнять исключительно при выключенном двигателе.

Порядок действий следующий:

1. Поднять рабочую головку.
2. (**ВНИМАНИЕ**) загрузить продукт в дежу, обращая внимание на инструменты.
3. Убедиться, что дежа правильно вставлена.
4. Опустить рабочую головку в рабочее положение.
5. Принять правильное положение во избежание несчастных случаев (см. рис. n°7): тело должно быть перпендикулярно рабочей поверхности, руки не должны оказывать усилия на компоненты машины и препятствовать их движению.

**Ни в коем случае не прислоняться к машине и не принимать такие положения, которые ведут к непосредственному контакту с ней.**

6. Запустить машину нажатием кнопки “Г” и, при необходимости,

- увеличить скорость вращением рукоятки преобразователя скорости.
7. В конце работы привести рукоятку преобразователя скорости в положение “0” и остановить машину нажатием кнопки стоп “0”.
  8. Поднять рабочую головку и аккуратно снять дежу.

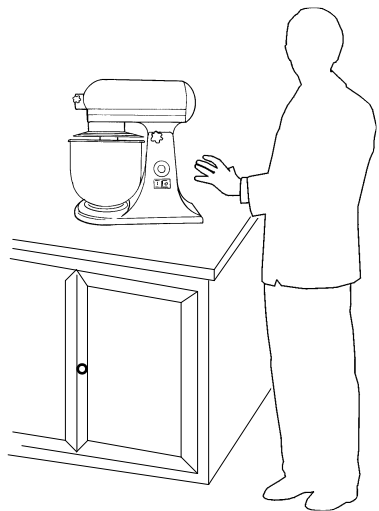


рис. n°7 - Правильное положение

## ГЛ. 6 - ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА

### 6.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Очистка машины является операцией, которую следует выполнять не реже одного раза в день или, при необходимости, чаще.
- Следует тщательно очищать все части машины, которые находятся в прямом или косвенном контакте с обрабатываемым пищевым продуктом.
- Не следует очищать машину гидроочистителями или струями воды, а только водой и нейтральными чистящими средствами. Не пользоваться инструментами, щетками и другим, что может повредить поверхности машины.

Перед выполнением любых действий по очистке необходимо:

- а) отсоединить вилку от сети питания для полной изоляции машины от остального оборудования;
- б) привести на “0” преобразователь скорости.

### 6.2 - ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПО ОЧИСТКЕ МАШИНЫ

#### 6.2.1 - очистка инструментов и дежи

Для очистки держателя инструмента необходимо:

- а) снять дежу с корпуса машины;

- б) снять инструмент, обращая особое **ВНИМАНИЕ** на соприкосновение с ножами.

После снятия промыть компоненты теплой водой и нейтральным чистящим средством.

Дежа и держатель инструментов следует мыть горячей водой и нейтральным чистящим средством всякий раз, когда они не используются более двух часов, или не реже одного раза в день.

**ВНИМАНИЕ!** Ни один компонент планетарного миксера не подлежит мойке в посудомоечной машине.

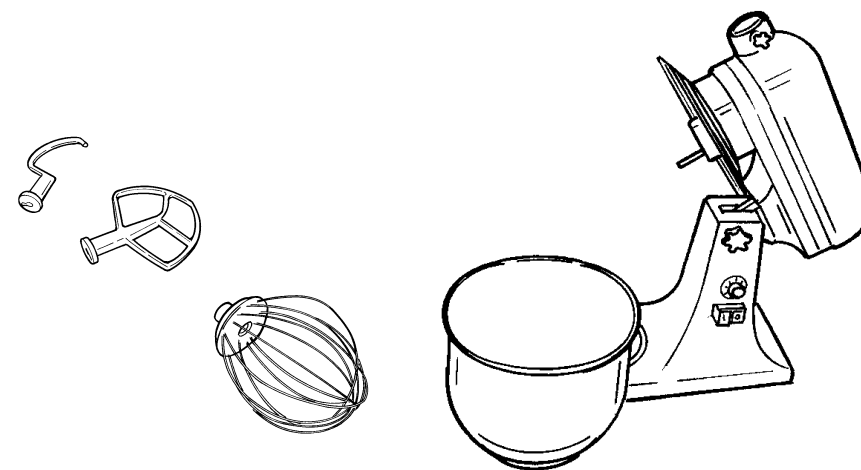


рис. n°8 - Общий вид машины

#### 6.2.2 - общая очистка

##### **NB.: Отсоединить питание**

Мойка корпуса машины может выполняться нейтральным чистящим средством и влажной тряпкой. Часто полоскать тряпку в теплой воде.

Затем тщательно вытереть все части.

## **ГЛ. 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **7.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Перед выполнением любых действий по техобслуживанию необходимо: **отсоединить вилку от сети питания для полной изоляции машины от другого оборудования.**

### **7.2 - ШНУР ПИТАНИЯ**

Периодически проверять состояние износа шнура и при необходимости обращаться в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР для замены.

### **7.3 - ИНСТРУМЕНТЫ**

Если инструменты неправильно обрабатывают продукт, обратиться в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

## **ГЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ**

### **8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Если по каким-либо причинам требуется вывести машину из эксплуатации, убедиться, что ее никто не сможет запустить: **отсоединить и обрезать электрическую проводку.**

### **8.2 - УТИЛИЗАЦИЯ**

После вывода из эксплуатации машину можно утилизировать. Для правильной утилизации машины обращаться в любую квалифицированную компанию в данной сфере. Обращать внимание на материалы, примененные для различных компонентов (см. гл. 1 пар. 3.2 ).

### **8.3 - RAEE Отходы электрического и электронного оборудования**



*Согласно ст.13 Законодательного постановления № 151 от 25 июля 2005 г. "Исполнение Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся снижения применения опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов".*

*Значок перечеркнутого мусорного бака на изделии или его упаковке указывает, что в конце срока службы продукт должен собираться отдельно от других отходов.*

*Раздельный сбор настоящего изделия в конце его срока службы организован и ведется производителем. Пользователь, который желает сдать*

*настоящее изделие, должен обратиться к производителю и следовать системе, которую он ввел для раздельного сбора вышедшего из строя оборудования.*

*Соответствующий раздельный сбор и дальнейшее направление изделия на природосовместимую вторичную переработку, на обработку и в утиль способствует избежанию негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье человека, а также благоприятствует повторному использованию и переработке материалов, из которых изготовлено изделие.*

*Неправильная утилизация изделия его пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренных по действующим нормам.*